

Voorgerechten

Carpaccio van de haas € 10,50
op de manier van Zegers

Zalm, paling en garnaltjes € 15,50
met een schuim van cocktailsaus en kruiden blini

Thaise beef salade € 11,50
roergebakken ossenhaas, zoetzure komkommer en teryaki saus

Serranoham op een plank € 10,50
36 maanden gerijpte ham met mango chutney en warme foccacia

De sushi-bar € 14,50
sashimi van tonijn en diverse sushirollen

Spinazie salade € 9,50
geitenkaas, gebakken paddenstoelen en cashewnoten

Op de huid gebakken zeebaars € 11,50
salade van zoete aardappel, gekonfijte tomaatjes en peterselie pesto

Warme voorgerechten

Soepje van pompoen € 7,50
uitgebakken spekjes, halfgeslagen room en fijne groenten

Spiesje van gamba € 11,50
kruidenrisotto en kreeftenjus

Hammetje van kwartel € 10,50
truffelzuurkool en een krachtige gevogeltejus

Krachtige kalfsbouillon € 7,50
groenteparels en een taartje van draadjsvlees

Bij de voorgerechten wordt brood met truffelmayonaise en boter geserveerd



Hoofdgerechten

Rundvlees op een plank

Daddysteak van de dikke lende 250 gram	€ 23,50
Ladysteak van de dikke lende 150 gram	€ 17,50
Chateaubriand (2 personen) 400 gram	€ 49,50
Tournedos 200 gram	€ 27,50

Bovenstaande vleesgerechten komen van het graangevoerde Black Angus rund. Alle steaks worden gebakken in de roomboter en geserveerd op een houten snijplank met één van onderstaande sauzen:

- rode wijn sjalotsaus
- jus van gepofte knoflook
- champignon roomsaus
- truffelsaus
- knoflookmayonaise
- cocktailsaus

Black Angus Burger <i>op een krokante bagel, compote van rode ui en truffelmayonaise</i>	€ 14,50
Spies van varkenshaassaté en spek <i>huisgemaakte atjar en satésaus</i>	€ 15,50
Herten biefstuk <i>stoofpotje van hert, klassieke rode kool en een jus van kruidkoek</i>	€ 22,50
Super schnitzel 300 gram <i>tomatensalade en een ravigotesaus</i>	€ 15,50
In de boter gebakken scholfilet <i>aardappelmousseline, geglaceerde worteltjes en een witte wijn saus</i>	€ 17,50
Kabeljauwfilet uit de oven met geschroeide coquille <i>korst van groene kruiden, jonge groenten en antiboise</i>	€ 19,50
Op de huid gebakken roodbaarsfilet <i>ratatouille, aardappelkrokant en een saus van gepofte paprika</i>	€ 17,50

Bij alle hoofdgerechten serveren wij boerenfriet, mayonaise en rauwkostsalade



Bijgerechten

In de roomboter gebakken aardappelen <i>kruimig gebakken</i>	€ 3,50
Champignons, spek en ui <i>gebakken in de kruidenboter</i>	€ 3,50
Gemengde salade <i>rijke mesclum sla met croutons</i>	€ 3,50
Gegratineerde witlof <i>ingerold met boerenham</i>	€ 3,50
Extra friet <i>boerenfriet met mayonaise</i>	€ 3,50
Extra brood <i>roomboter en truffelmayonaise</i>	€ 2,50

Verrassingsmenu

Laat u verrassen door onze keukenbrigade. Natuurlijk houden wij rekening met uw voorkeur voor vis, vlees of een combinatie daarvan.

3-gangen verrassing	€ 33,50
4-gangen verrassing	€ 37,50



Nagerechten

Chocolade cupcake met pure chocolademousse € 8,50
chocoladeschotsen, vanilleroomijs en caramelsaus

Terrine van wentelteefjes € 8,50
vanille saus en een boerenjongensijs

Crêpe Suzette € 8,50
geflambeerde flensjes in sinaasappel saus

Kaasplankje € 12,50
assortiment van Europese kazen met een peren compote

Fris sorbetijs € 8,50
fijne fruitsalade, kletskep en een aardbeiencoulis

Koffiedessert € 5,50
Koffie of thee naar keuze met een minidessert

- **Zanddeeg met vanillemousse en caramelsaus**
- **Kletskep gevuld met pure chocolademousse**

